



## Tarte Aux Pommes Dans Un Plat

Elmalı Tepsi Tartı



1 paquet de margarine ou de beurre  
1 tasse de yaourt  
1 tasse de sucre en poudre  
1 œuf  
1 sachet de levure chimique  
1 paquet de vanille  
De la farine tant que possible  
Pour la surface ;  
4-5 pommes  
1 cuillère à soupe de cannelle  
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

Huilez un plat de cuisson avec du beurre mou.

# Mettez le beurre qui reste dans le bol de pétrissage. Rajoutez un œuf, du yaourt et du sucre en poudre.

Mélangez avec les bouts de doigts.

# Puis rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, de la vanille et de la farine jusqu'à obtenir une mélange mi-solide.

# Prenez un morceau de la taille d'une poignée puis mettez au congélateur.

# Ouvrez la pâte qui reste à la taille du plat puis placez dans le plat. Faites des trous avec une fourchette pour que la pâte ne gonfle pas.

# Épluchez les pommes puis coupez en deux du milieu. Sortez les nids des noyaux. Coupez finement puis placez sur la pâte serrement.

# Saupoudrez du sucre et du cumin. Râpez enfin la pâte qui était au congélateur.

# Placez la tarte au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

# Servez en coupant carrément.

N-B; Il faut bien solidifier la pâte pour pouvoir râper plus facilement.